

CAMINOS NATURALES Y ALIMENTOS CON DOP



Con el objetivo de garantizar la procedencia, calidad y riqueza de los productos agroalimentarios, surgen en Europa figuras de protección como la Denominación de Origen Protegida.

España posee infinidad de productos gastronómicos calificados y avalados por la etiqueta DOP. Esta distinción marca la tradición de nuestro país y de nuestra cultura, y demuestra que vivimos en un país repleto de riqueza, con espléndidas tierras, magníficos cultivos y excelentes productos autóctonos. Estos alimentos han supuesto la seña de identidad de nuestro territorio y, de hecho, se han constituido como un referente no solo a nivel nacional, sino también a nivel internacional.

Turistas llegados de todas partes del mundo viajan a nuestro país atraídos por estos tesoros gastronómicos de inigualable valor: quesos, miel, vino, jamón, hortalizas, carne o frutas son algunos de los productos con Denominación de Origen Protegida, y que cuentan con una mejor valoración de nuestro territorio.

La Red de Caminos Naturales, caminos habilitados y acondicionados para la marcha a pie o ciclista, nos acerca a los territorios más reconocidos por las DOP. Este proyecto, impulsado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, ofrece una forma de turismo alternativa y respetuosa con el medio ambiente.

Se propone, a continuación, una serie de rutas que invitan al viajero además de recorrer estos caminos, aprovechar para poder degustar y adquirir productos de extraordinaria calidad como son los productos con Denominación de Origen Protegida.

Queso

Los amantes del queso están de enhorabuena y es que en nuestro país existen un total de 26 quesos con Denominación de Origen Protegida, repartidos por toda la geografía española. Nuestra tradición ganadera es amplia y esto ha dado lugar a diferentes sabores y variedades de quesos.

El [Camino Natural del Guadiana](#) nos acerca a tierras manchegas, permitiendo degustar el famoso **queso manchego**, cuya historia es tan antigua como la oveja de esta región. Existen dos variedades de ovino manchego: la oveja blanca y la negra.

La zona de elaboración de este producto lácteo abarca las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete, y una buena forma de recorrerlas es a través del [Camino Natural del Guadiana](#), que nos aproxima a queserías artesanales e industriales de este archiconocido producto. Por poner un ejemplo, la décima etapa de este camino de largo recorrido acaba en Corral de Calatrava, donde podemos degustar el queso de la quesería artesanal Navaloshaces.

Otro queso que no puede pasar inadvertido en esta selección es el **queso de Cabrales**, elaborado en Asturias, en la zona que abarca el Concejo de Cabrales y los pueblos Cáraves, Oceño y Rozagás, municipios limítrofes del Concejo de Peñamellera Alta.

El queso de Cabrales es un queso natural, elaborado artesanalmente por los propios ganaderos, con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra. Este queso tiene la peculiaridad de poseer poca corteza y cuando está maduro, tiene un color verde-azulado además de un olor intenso. Su sabor es penetrante, levemente picante, dependiendo de la leche con la que se haya elaborado.

Para degustar este queso en su lugar de origen, podemos recorrer el [Camino Natural de la cordillera Cantábrica. Asturias interior](#). Esta ruta, dividida en 27 etapas, nos acerca a Arangas (etapa 2), Asiego o La Salce (etapa 3), poblaciones típicamente productoras de esta variedad de queso.



Queso gallego Tetilla

Este camino nos invita además, a conocer una de las zonas con más riqueza paisajística de nuestro territorio.

Continuando en el norte de la Península nos encontramos con otro queso de conocida reputación: el **queso Tetilla** de Galicia.

Su original forma y elaboración, a base de leche de vaca procedente de diferentes razas como la frisona, la pardo alpina o la rubia gallega, lo han convertido en una de las productos estrella de la gastronomía gallega.

La zona de elaboración comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia, y se puede visitar recorriendo cualquiera de los siguientes siete Caminos Naturales: [Camino Natural Sendas en Ábalo](#), [Camino Natural Dos Arrieiros](#), [Camino Natural Ribeira Sacra](#), [Camino Natural río Barbantiño](#), [Camino Natural de San Rosendo](#), [Camino Natural de Carballeda de Avia](#) y [Camino Natural de la Ruta del Cantábrico](#).

La riqueza quesera no se queda solo en la Península, en el archipiélago canario, en concreto en la isla de Fuerteventura, podemos degustar otro queso muy conocido, hablamos del **queso Majorero**.

Se trata de un queso graso de aroma intenso y de fuerte sabor, presentado en forma cilíndrica y cuyo exterior sorprende por las impresiones de los moldes de la superficie. La zona de producción está concentrada en los términos municipales de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje.

El **Camino Natural de Fuerteventura** recorre, en varias etapas, las poblaciones de Antigua, Betancuria, La Oliva y Pájara, por lo que el visitante podrá conocer y degustar el sabor de este queso, al tiempo que recorre este camino natural plagado de espacios naturales protegidos y endemismos.

Aceite de Oliva

Otro de los productos de referencia de nuestro país es el **aceite de oliva**. Las Denominaciones de Origen Protegida incluyen, nada más y nada menos, que 29 variedades distintas de este producto distribuidas por toda la geografía española.

Vivimos en un territorio con una gran cultura en labranza del olivo, muestra de ello es la elevada extensión agrícola cubierta por olivares, y las grandes zonas productoras de aceituna que se puede encontrar en España. Andalucía es la comunidad autónoma con más campos de aceituna de nuestro país, y por ello se le considera territorio por excelencia del aceite de oliva.

Un ejemplo lo tenemos en el **aceite de oliva Sierra de Segura**, en la provincia de Jaén, una de las primeras Denominaciones de Origen en ser reconocida. La zona de olivar amparada por esta distinción, se encuentra situada en la sierra del mismo nombre, y en concreto la mayor parte de ellos se encuentran dentro de los límites del Parque Natural de Segura, Cazorla y las Villas. En este paraje natural, el olivar crece entre los 800 y 1.500 metros de altitud, a lo largo de valles y barrancos, y con un clima irregular mediterráneo continental. Este aceite de oliva se realiza con aceitunas de la variedad Picual de color amarillo verdoso. Es un aceite equilibrado en sabores y aromas frutados a manzana y tomate.

El **Camino Natural de Segura** discurre en su totalidad por la comarca de Sierra de Segura, que conforma el 70% de la superficie del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Recorriendo el Camino se puede disfrutar de los olivares, paisaje dominante de la región.



Aceite de Oliva

Nos situamos ahora en el noreste peninsular, y nos encontramos en la Comunidad Autónoma de La Rioja. Esta comunidad no es solo conocida mundialmente por su producción vitivinícola sino también por la producción de aceite de oliva de gran calidad. El **aceite de oliva de La Rioja** está elaborado con frutos frescos, cultivados de acuerdo a labores culturales tradicionales y recolectados con técnicas modernas. La denominación de origen de este exquisito aceite comprende la Comunidad Autónoma de La Rioja constituida por las comarcas de Rioja Alta, Rioja Media, Rioja Baja, Sierra de Rioja Alta, Sierra de Rioja Media y Sierra de Rioja Baja.

El **Camino Natural del Ebro** recorre toda la zona de la Denominación de Origen del aceite riojano.

Merece especial atención la etapa 15.1 a su paso por Logroño, donde podremos adquirir el reconocido oro líquido de La Rioja y donde además, se encuentra el Consejo Regulador de la DOP.



Campos de vid de La Rioja



Según el Reglamento, una DOP, Denominación de Origen Protegida, engloba a un producto "originario de un lugar determinado, una región o excepcionalmente un país cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida."

Vino

Nuestro país cuenta con una inmensa riqueza vinícola, que se puede demostrar con datos: España cuenta con un total de 70 Denominaciones de Origen de Vino repartidas a lo largo y ancho de su territorio.

Probablemente la denominación más famosa es el **vino de Rioja**, región privilegiada para el cultivo de la vid y para la elaboración de vinos de alta

calidad. La zona de producción se extiende en más de 60.000 hectáreas de viñedo distribuidas en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja, Álava y Navarra.

Las variedades de uva autorizadas actualmente por el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" son: tintas (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta) y blancas (Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca, Turruntés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo).

El **Camino Natural del Ebro GR-99**, que transcurre a lo largo del río Ebro, recorre la zona de producción y elaboración de este famoso vino. Para que el visitante pueda disfrutar caminando entre paisajes de viñedos con denominación de origen, destaca duodécima etapa de este camino, que acaba en la población riojana de Haro, conocida como la capital de La Rioja Alta. Aquí, las opciones enoturísticas se multiplican, y los paladares más exquisitos se encontrarán con una amplia oferta gastronómica para acompañar un vino de primera.

Otro vino que no podía pasar inadvertido en esta selección es el **vino Ribera del Duero**. Se elabora gracias al fruto de las cepas que configuran su paisaje, y gracias también a la personalidad de sus gentes y su cultura. La zona geográfica que abarca el cultivo y producción de este vino engloba las provincias de Burgos, Valladolid, Soria y Segovia. Las condiciones climatológicas de estas tierras tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva.



El [Camino Natural Senda del Duero](#) discurre durante casi todo su trazado (desde la primera etapa a la decimoséptima) por las zonas protegidas por la Denominación de Origen del **Vino Ribera del Duero**. Sin embargo, los viñedos no serán los únicos acompañantes en este ameno camino, sino que podremos descubrir, a lo largo de sus 42 etapas, diferentes paisajes: desde los paisajes de la sierra a los sabinares, las tierras de labor y regadío de Tierra de Campos, incluso los encinares y olivares de los Arribes del Duero.

Ubicados ahora en Galicia, hablaremos de la comarca de la Ribeira Sacra, zona que se encuentra enclavada entre los ríos Sil y Miño y que actúa como divisoria natural entre las provincias de Ourense y Lugo. Esta tierra es especialmente conocida por sus tesoros culturales, su gran biodiversidad y sus impresionantes paisajes y ecosistemas, así como por dar nombre a la Denominación de Origen de sus vinos.

El [Camino Natural de la Ribeira Sacra](#) recorre estas tierras de vino y de oración, y encierra paisajes y ecosistemas tan espectaculares y únicos como los Cañones del Sil. Durante el recorrido, el caminante podrá parar en sus pueblos y degustar los conocidos **vinos Ribeira Sacra** además de impregnarse de la sabiduría de los monasterios y ermitas que se encontrarán en la ruta, y que guardan la historia de esta tierra.

La zona de producción de este vino abarca comarcas de gran tradición vitivinícola que incluyen 19 ayuntamientos en el sur de la provincia de Lugo y en el norte de Ourense.

Las principales variedades de uva blanca autorizadas en Ribeira Sacra son: Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Doña Blanca, Torrontés y Palomino. En variedades de uvas tintas prevalece como mayoritaria la Mencía, considerada variedad principal de la D.O. Ribeira Sacra, seguida de la Brancellao y la Merenzao, y en complementarias la Mouratón y la Garnacha Tintorera.

De norte a sur de la península nos situamos ahora en la agrupación del [Camino Natural de Entre Ríos](#), compuesto por el Camino Natural del mismo nombre y el [Camino Natural de Rota](#), que recorren tierra

bañada por la Denominación de Origen "**Jerez-Xéres-Sherry**". Una parte del trayecto de este camino natural transcurre a través del trazado ferroviario entre Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda. En el pasado se utilizaba para el transporte de personas y también de una valiosa mercancía: el vino de Jerez.

El origen geográfico que abarca este vino de calidad extraordinaria la encontramos en los viñedos de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija. Por lo tanto, una vez finalizado el [Camino Natural de Entre Ríos](#) en Sanlúcar de Barrameda, podremos acercarnos hasta una de sus bodegas y degustar este maravilloso vino que posee las siguientes variedades: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado o Pedro Ximénez, entre otras.



Vino dulce Oloroso Canasta